BQ3N3T013

Вбудована піч

Посібник користувача

Українська

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung. Зареєструйте свій виріб на веб-сайті

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Цей посібник на 100% виготовлено з паперу вторинної переробки.

SAMSUNG

BQ3N3T013_BWT-00269X-01_UK.indd 1 2010-12-21 2:10:33

Користування цим посібником

Дякуємо, що вибрали вбудовану піч SAMSUNG.
У цьому посібнику користування піччю міститься важлива інформація про безпеку та інструкції, призначені допомогти вам під час роботи та технічного обслуговування пристрою.
Перш ніж використовувати піч, прочитайте цей посібник і зберігайте його для довідки у майбутньому.

У тексті посібника використовуються такі символи:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ чи УВАГА	**Важлива інформація**	**Примітка**

Інструкції з техніки безпеки

Встановлення цієї печі має виконувати тільки електрик із відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі із дотриманням відповідних рекомендацій з техніки безпеки.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ ПОВОДЖЕННЯ З ЕЛЕКТРИКОЮ

Якщо піч було пошкоджено під час транспортування, не підключайте її.

- До джерела живлення цей пристрій має підключати лише електрик із відповідною ліцензією.
- У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою, не вмикайте його.
- Ремонт має виконувати тільки технічний персонал із відповідною ліцензією. Невідповідний ремонт може спричинити значну небезпеку для вас та інших. Якщо піч потребує ремонту, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG або до торгового представника.
- Якщо доданий кабель пошкоджено, його потрібно замінити на спеціальний кабель або комплект від виробника чи уповноваженого представника з обслуговування.
- Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.
- Піч слід під'єднати до джерела живлення через схвалений автоматичний переривач або запобіжник. Не використовуйте адаптерів для кількох штекерів або подовжувачі.
- Табличка з технічними даними розташована з правого боку дверцят.
- Під час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимкнути.
- Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля печі.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Для запобігання опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом. Під час роботи пристрою внутрішня поверхня печі сильно нагрівається.

BQ3N3T013_BWT-00269X-01_UK.indd 2 2010-12-21 2:10:33

БЕЗПЕКА ПІД ЧАС РОБОТИ

- Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.
- Під час використання внутрішні поверхні печі нагріваються і можуть спричинити опіки. Не торкайтесь елементів нагрівання або внутрішньої поверхні печі, допоки вони не охолонуть.
- Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.
- Під час роботи пристрою за високої температури впродовж тривалого часу поверхня печі нагрівається.
- Під час приготування їжі будьте обережні, коли відкриваєте дверцята печі, оскільки може статися викид гарячого повітря і пари.
- Якщо ви готуєте страви, які містять спирт, зважте на те, що через високу температуру спирт може випаруватись і пара може загорітись у разі контактування з гарячими частинами печі.
- Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.
- Під час використання печі діти мають перебувати на безпечній відстані.
- Заморожені продукти, наприклад піцу, слід готувати на великій решітці. Якщо використовується форма для випікання, вона може зазнати деформацій внаслідок значного коливання температури.
- Не лийте воду на дно печі, якщо воно гаряче. Це може пошкодити емальовану поверхню.
- Під час приготування їжі дверцята печі мають бути зачинені.
- Не застеляйте дно печі алюмінієвою фольгою і не ставте форми для випікання або піддони. Алюмінієва фольга блокує тепло, що може пошкодити емальовану поверхню і стати причиною поганих результатів приготування страв.
- Фруктовий сік залишає плями, які можуть не змитись з емальованої поверхні печі. Під час приготування дуже вологих пирогів використовуйте глибокий посуд.
- Не ставте посуд на відкриті дверцята печі.
- Цей пристрій не призначений для використання малими дітьми чи немічними людьми без належного нагляду відповідальної особи, яка гарантує безпечне використання пристрою.
- Наглядайте за малими дітьми і не дозволяйте їм бавитись із пристроєм.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не від'єднуйте пристрій від мережі живлення навіть після завершення процесу приготування їжі.

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ

Утилізація пакувального матеріалу

- Матеріал, який використовувався для пакування цього пристрою, підлягає повторній переробці.
- Утилізуйте пакувальний матеріал у відповідний контейнер у місцевому пункті утилізації.

Утилізація старого пристрою

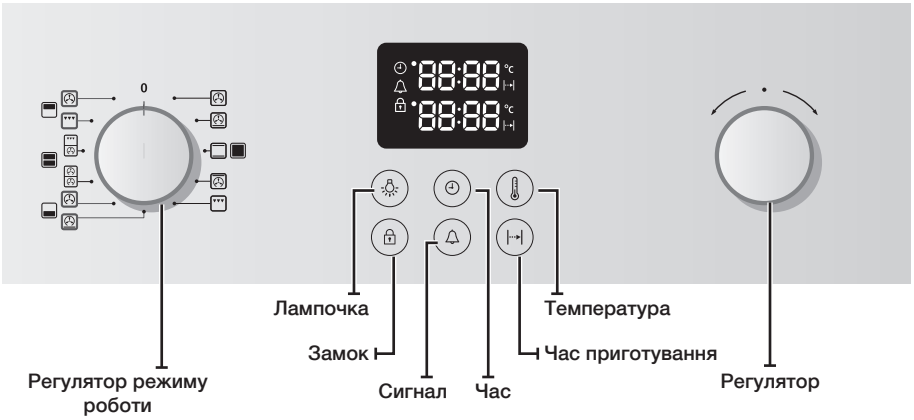
⚠ Перед утилізацією старого пристрою виведіть його з ладу, щоб він не був джерелом небезпеки.

Щоб це зробити, відключіть пристрій від мережі і від'єднайте кабель живлення.
З метою захисту навколишнього середовища важливо утилізувати старе обладнання у правильний спосіб.

- Пристрій не можна утилізувати з побутовим сміттям.
- Інформацію про дати і місця проведення утилізації можна отримати на сайті місцевих органів влади або організації, яка займається утилізацією сміття.

BQ3N3T013_BWT-00269X-01_UK.indd 3 2010-12-21 2:10:33

управління піччю



Дизайн передньої панелі

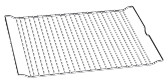
Передня панель може бути доступна з різного матеріалу та різного кольору, включаючи нержавіючу сталь та скло, білий і чорний колір. Задля покращання якості вигляд пристрою може змінюватись.

приладдя

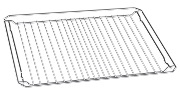
Нова піч Samsung постачається з багатьма приладдями, яке може стати у пригоді під час приготування різноманітних страв. До них належать: ємність для унікального режиму приготування двох окремих страв, форми, решітки та рожен для гриля.

УВАГА. Перевірте, чи правильно прикріплено приладдя. Форми потрібно розміщувати не нижче 2 см від дна печі, інакше можна пошкодити емальовану поверхню.

Розділювач
Розділювач потрібно використовувати для режиму одночасного приготування двох різних страв. Від відділяє верхню і нижню частини та має встановлюватися на решітці 3.



Мала решітка (елемент додаткової комплектації)
Мала решітка використовується для приготування страв на грилі та смаження або запікання. Її можна використовувати разом із піддоном для збирання рідини з метою запобігання потраплянню крапель на дно печі.



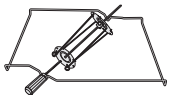
Велика решітка
Велика решітка використовується для приготування страв на грилі та смаження або запікання. Її можна використовувати для запіканок та інших випічок.

Піддон для збирання рідини
Піддон (глибокий) для збирання рідини корисний під час смаження. Його можна використовувати разом із малою решіткою для запобігання потраплянню крапель на дно печі.

BQ3N3T013_BWT-00269X-01_UK.indd 4 2010-12-21 2:10:34

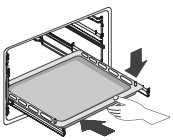
Форма для випікання
Форму (пласку) для випікання можна використовувати для приготування пирогів, печива та іншої випічки.

Рожен для гриля (елемент додаткової комплектації)
Рожен для гриля використовується для приготування птиці на грилі, наприклад курки. Рожен можна використовувати лише в одному режимі на підставці 3, оскільки його слід встановити у адаптер на задній стінці. Під час приготування страв зніміть чорну ручку.



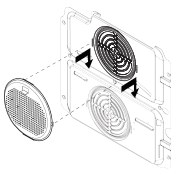
Рожен для смаження і приготування шашлика (елемент додаткової комплектації)
Використання

- Встановіть глибокий посуд (не підставку) на рівень 1 для збирання соку під час приготування або на дно печі, якщо будете смажити дуже великий шмат м'яса.
- Натягніть один кінець виделки на рожен; натягніть м'ясо, яке слід засмажити, на рожен;
- Злегка проварену картоплю та овочі можна розкласти навколо країв глибокої посудини для одночасного підсмажування.
- Встановіть підставку на середню поличку "v"-подібним боком уперед.
- Щоб було легше встановити рожен, ручку можна вкрутити з тупого кінця.
- Опустіть рожен на підставку так, щоб гострий кінець був спрямований до заду, і обережно потисніть, доки кінчик рожна не потрапить на обертовий механізм ззаду печі. Тупий кінець рожна має бути розташований на "v"-подібній деталі. (Рожен має два вушка, які мають знаходитись ближче до дверцят печі для запобігання руху рожна вперед; вушка також служать як лапки ручки).
- Перед приготуванням їжі викрутіть ручку. Після приготування їжі прикрутіть ручку назад, щоб легше було зняти рожен із підставки.



Телескопічна напрямна (елемент додаткової комплектації)

- Для встановлення решітки, форми для випікання або смаження спершу висуньте телескопічні напрямні на один рівень.
- Встановіть форму або посудину на напрямні і вставте назад до кінця у піч.
  Закривайте дверцята печі лише попередньо потиснувши телескопічні напрямні у піч.



Фільтр для жиру

- Встановлений на задній стінці печі фільтр для жиру захищає вентилятор, круглий нагрівальний елемент та піч від забруднень та розбризканих часточок жиру.
- Під час приготування м'яса радимо використовувати фільтр від жиру. Цей фільтр не можна використовувати під час випікання виробів із тіста! У разі його наявності результати приготування випічки можуть бути невтішними.
- Якщо фільтр встановлено під час приготування в режимах автоматичного приготування, за потреби можна збільшити час приготування.

BQ3N3T013_BWT-00269X-01_UK.indd 5 2010-12-21 2:10:36

вказівки щодо приготування страв

Відповідно до стандарту EN 60350

Випікання

Рекомендації для випікання наводяться для попередньо розігрітої печі.

Страва	Посуд і примітки	Рівень полички	Режим приготування	Температура (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Пісочне печиво	Форма для випікання	3	Звичайний режим	150-170	20-30
		2	Конвекція	150-170	20-30
	Форма для випікання + піддон для збирання рідини	1+4	Конвекція	150-170	20-30
Невеличкий пиріг	Форма для випікання	3	Звичайний режим	160-180	15-25
		2	Конвекція	150-170	30-35
	Форма для випікання + піддон для збирання рідини	1 + 4	Конвекція	150-170	20-30
Нежирний бісквіт	Посудина для випікання на великій решітці (з темним покриттям, ø 26 см)	2	Звичайний режим	160-180	20-30
		2	Конвекція	150-170	40-50
Яблучний пиріг	Велика решітка + форма для випікання + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів (з темним покриттям, ø 20 см)	1 + 3	Конвекція	170-190	80-100
	Велика решітка + 2 роз'ємні круглі форми для пирогів (з темним покриттям, ø 20 см)	1 розташована по діагоналі	Звичайний режим	170-190	70-80

*** Два пироги розташовуються на решітці таким чином: позаду зліва і попереду справа.**

**** Два пироги розташовуються таким чином: посередині один на один.**

Приготування в режимі гриля

Попередньо нагріта впродовж 5 хвилин порожня піч із використанням функції потужного гриля із максимальним значенням.

Страва	Посуд і примітки	Рівень полички	Режим приготування	Температура (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Велика решітка	5	Великий гриль	270°C	1-ий: 1-2 2-ий: 1-1 1/2
Гамбургери з яловичиною (12 шт.)	Мала решітка + піддон для збирання рідини (для збирання рідини під час приготування їжі)	4	Великий гриль	270°C	1-ий: 7-10 2-ий: 6-9

*Гамбургери з яловичиною: Попередньо розігрійте порожню піч впродовж 15 хвилин із використанням функції великого гриля.

BQ3N3T013_BWT-00269X-01_UK.indd 6 2010-12-21 2:10:36

функції

Ця піч виконує п'ять різних функцій. Залежно від того, який режим роботи увімкнено, приготування страв в одному режимі чи двох окремих режимах, можна вибирати з-поміж таких функцій:

один режим

Звичайний режим
Тепло виділяється з верхньої і нижньої системи нагрівання. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження майже будь-яких страв.
Рекомендована температура: 200 °C

Конвекція
Тепло, яке генерується конвекцією, розподіляється в печі рівномірно за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для заморожених страв і випікання.
Рекомендована температура: 170°C

Верхній елемент нагрівання + Конвекція
Тепло генерується верхньою системою нагрівання і конвекцією і рівномірно розподіляється в печі за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для смаження страв зі скоринкою, наприклад м'яса.
Рекомендована температура: 190 °C

Нижній елемент нагрівання + Конвекція
Тепло генерується нижньою системою нагрівання і конвекцією і рівномірно розподіляється в печі за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для приготування піц, хліба і пирогів.
Рекомендована температура: 190 °C

гриль
Тепло виділяється з малої області гриля. Цю функцію слід використовувати для невеликих страв, що потребують небагато тепла, таких як риба чи канапки.
Рекомендована температура: 240 °C

верхній режим

Конвекція
Тепло, яке генерується конвекцією, розподіляється в печі рівномірно за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для заморожених страв і випікання.
Рекомендована температура: 170 °C

Гриль
Тепло виділяється з малої області гриля. Цю функцію слід використовувати для невеликих страв, що потребують небагато тепла, таких як риба чи канапки.
Рекомендована температура: 240 °C

приготування страв у двох окремих режимах

Верхній режим: Гриль
Тепло виділяється з малої області гриля. Цю функцію слід використовувати для невеликих страв, що потребують небагато тепла, таких як риба чи канапки.
Рекомендована температура: 240 °C
Нижній режим: Конвекція
Тепло, яке генерується конвекцією, розподіляється в печі рівномірно за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для заморожених страв і випікання.
Рекомендована температура: 170 °C

Верхній режим і нижній режим: Конвекція
Тепло, яке генерується конвекцією, розподіляється в печі рівномірно за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для заморожених страв і випікання.
Рекомендована температура: 170 °C

BQ3N3T013_BWT-00269X-01_UK.indd 7 2010-12-21 2:10:37

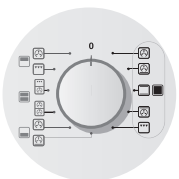
нижній режим

	Конвекція Тепло, яке генерується конвекцією, розподіляється в печі рівномірно за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для заморожених страв і випікання. Рекомендована температура: 170 °C
	Нижній елемент нагрівання + Конвекція Тепло генерується нижньою системою нагрівання і конвекцією і рівномірно розподіляється в печі за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для приготування піц, хліба і пирогів. Рекомендована температура: 190 °C

ОДИН РЕЖИМ

Під час використання одного режиму ця піч працює за принципом звичайної печі. Використовуйте цей режим для приготування більших порцій їжі або якщо потрібне спеціальне приладдя, наприклад рожен для гриля. Якщо піч працює в одному режимі, можна користуватися будь-якими функціями.

ОДИН РЕЖИМ		Якщо піч працює в одному режимі, можна користуватися всіма її функціями. Використання одного режиму передбачає типове користування піччю.



01 | Виберіть один режим
Для приготування їжі в одному режимі вийміть з печі розділювач.
Якщо піч працює в одному режимі, можна користуватися будь-якими функціями.

02 | Встановлення температури
Натисніть кнопку налаштування температури; почне блимати значення температури.
Щоб вибрати певне значення, повертайте **регулятор**.

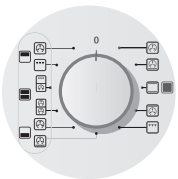
BQ3N3T013_BWT-00269X-01_UK.indd 8 2010-12-21 2:10:37

приготування страв у двох окремих режимах

Ця піч пропонує унікальну систему приготування страв у двох окремих режимах. Це дозволяє готувати дві різні страви одночасно з використанням двох різних температур у верхньому і нижньому відділеннях. Можна готувати у верхньому або нижньому відділенні, що економить час та електроенергію.

ВЕРХНІЙ РЕЖИМ		Конвекція | Великий і малий гриль Верхній режим дозволяє зекономити час та енергію під час приготування менших порцій їжі.
РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ ДВОХ РІЗНИХ СТРАВ		Верхній і нижній режими у двох відділеннях Режим приготування двох різних страв дозволяє готувати дві страви в різних режимах і за різних налаштувань температури.
НИЖНІЙ РЕЖИМ		Конвекція | Нижній елемент нагрівання + Конвекція Нижній режим дозволяє зекономити час та енергію під час приготування менших порцій їжі.

Налаштування режиму приготування двох різних страв | 01
Встановіть розділювач на решітку 3 для приготування їжі у двох окремих режимах.



Залежно, який саме режим приготування двох різних страв увімкнено, можна вибрати з-поміж таких функцій:

Встановлення температури для верхнього відділення | 02
Натисніть кнопку **налаштування температури**; почне блимати значення температури для верхнього відділення.

Щоб вибрати певне значення, повертайте **регулятор**.

03 | Встановлення температури для нижнього відділення
Натисніть кнопку **налаштування температури**; почне блимати значення температури для нижнього відділення.

Режим захисту від перенапруги

- Ця функція захищає пристрій від перепадів напруги.
- Внаслідок сильного перепаду напруги лунає сигнал і з'являється повідомлення "-UP-". Нагрівальний елемент, лампа, мотор у режимі конвекції і смаження на рожні вимикаються.
- Функція захисту від перенапруги може перервати процес приготування їжі.
- Коли буде встановлено напругу допустимого діапазону, режим захисту від перенапруги вимкнеться автоматично, і піч повернеться до звичайного режиму роботи.

BQ3N3T013_BWT-00269X-01_UK.indd 9 2010-12-21 2:10:38

один раз: верхнє відділення
два рази: нижнє відділення

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Встановлення часу приготування їжі | 01
Натисніть кнопку **налаштування часу приготування**; почне блимати значення часу приготування їжі.

Щоб вибрати потрібний час, повертайте **регулятор**

02 | Підтвердження часу приготування їжі
Знову натисніть кнопку **налаштування часу приготування їжі** або зачекайте 4-5 секунд.

ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ ЧАСУ

Виберіть час, який слід змінити | 01
Натисніть кнопку **налаштування часу приготування їжі**; почне блимати значення часу приготування їжі.

Щоб встановити інше значення часу, повертайте **регулятор**.

02 | Підтвердьте змінений час
Натисніть кнопку **налаштування часу приготування їжі** ще раз - буде встановлено новий час.

BQ3N3T013_BWT-00269X-01_UK.indd 10 2010-12-21 2:10:38

ЗМІНА ТЕМПЕРАТУРИ

Встановлення температури | 01

Натисніть кнопку **налаштування температури**; почне блимати значення температури.

Щоб встановити температуру, повертайте **регулятор**.

02 | Підтвердження налаштування температури

Температуру буде встановлено через 4-5 секунд.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Встановлення годин | 01

Натисніть кнопку **налаштування часу**; почнуть блимати години.

Встановлення хвилин | 02

Натисніть кнопку **налаштування часу**; почнуть блимати хвилини.

Щоб встановити час, повертайте **регулятор**.

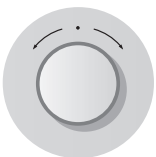
03 | Підтвердьте час

Знову натисніть кнопку **налаштування часу**, щоб налаштувати поточний час.

ВСТАНОВЛЕННЯ СИГНАЛУ

Встановлення сигналу | 01

Натисніть кнопку **налаштування сигналу**; почне блимати значок дзвінка.



Щоб встановити час таймера, повертайте **регулятор**.

02 | Підтвердьте налаштування сигналу

Знову натисніть кнопку **налаштування сигналу** або зачекайте 3 секунди і сигнал буде встановлено.

BQ3N3T013_BWT-00269X-01_UK.indd 11 2010-12-21 2:10:38

ВИМКНЕННЯ СИГНАЛУ

Натисніть і утримуйте кнопку **налаштування сигналу** впродовж двох секунд, значок дзвінка зникне і відобразиться час.

ВІДОБРАЖЕННЯ ЧАСУ

Під час приготування їжі натисніть кнопку **налаштування часу**, щоб відобразити час.

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ЗВУКУ

Щоб увімкнути або вимкнути звуковий сигнал, натисніть і утримуйте кнопку **налаштування часу** і кнопку вибору часу приготування їжі **налаштування температури.**

ПІДСВІТКА

Натисніть кнопку увімкнення/вимкнення підсвітки один раз, щоб увімкнути підсвітку, та два рази, щоб вимкнути підсвітку.

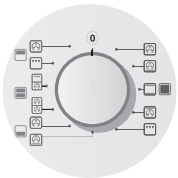
Нижня лампа є елементом додаткової комплектації.

Натисніть кнопку **увімкнення/вимкнення підсвітки** один раз, щоб увімкнути підсвітку для всієї печі, два рази, щоб увімкнути підсвітку для верхнього відділення, три рази, щоб увімкнути підсвітку для нижнього відділення, та чотири рази, щоб вимкнути підсвітку.

ЗАМОК

Натисніть та утримуйте кнопку **замка** протягом 3 секунд. Значок замка відображає активність замка.

ВИМКНЕННЯ



Щоб вимкнути піч, поверніть регулятор режиму роботи у положення вимкнення.

BQ3N3T013_BWT-00269X-01_UK.indd 12 2010-12-21 2:10:38

ВСТАНОВЛЕННЯ

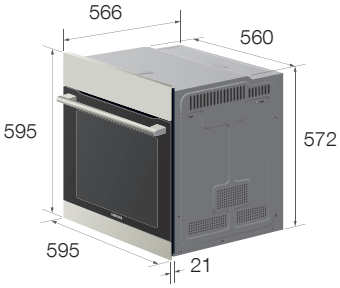
Інструкції з техніки безпеки під час встановлення

Піч може встановлювати лише електрик із відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі із дотриманням відповідних норм з техніки безпеки.

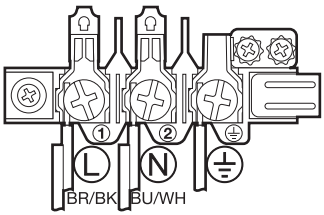
- Під час встановлення печі не торкайтеся деталей під напругою.
- Шафка, у яку буде вбудовано піч, має відповідати вимогам щодо стійкості згідно з нормами DIN 68930.

Технічні характеристики

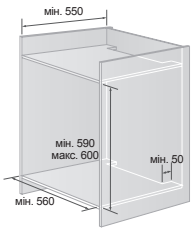
Вхідна напруга / частота	230 В / 50 Гц
Об'єм (використовувана ємність)	65 л
Вихідна потужність	макс. 3650 Вт
Вага нетто	прибл. 35.5 кг
Вага з пакуванням	прибл. 40.5 кг
Корпус (Ш x В x Г)	595 x 595 x 566 мм
Внутрішня частина (Ш x В x Г)	440 x 365 x 405 мм



Під'єднання живлення



Якщо пристрій не під'єднано до мережі живлення за допомогою штекера, слід використовувати багатополюсний перемикач (відстань між контактами має становити не менше 3 мм) відповідно до вимог з техніки безпеки. Кабель живлення H05 RR-F або H05 VV-F, мін.1,5 м, 1,5-2,5 мм^2) має буди достатньої довжини для підключення до печі, навіть якщо піч стоїть на підлозі перед вбудованою шафкою. Перед тим як під'єднати живлення до відповідного роз'єму, за допомогою викрутки зніміть кришку з'єднань з тильної сторони печі і викрутіть гвинти затискачів кабелю. Піч заземлена через роз'єм (⏚). Якщо піч під'єднана до мережі живлення за допомогою штекера, цей штекер має залишатись доступним і після встановлення. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, які трапились внаслідок помилкового чи неправильного підключення.



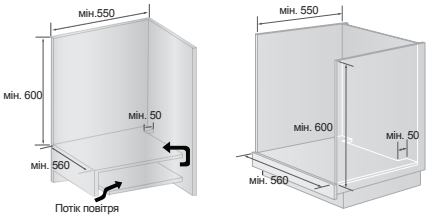
Верхня шафка

Встановлення у шафку

Це вбудована піч, яку слід встановлювати у верхню або нижню шафку.

- Дотримуйтесь вимог щодо мінімальної відстані.
- За допомогою гвинтів зафіксуйте піч з обох боків.

Після встановлення зніміть вінілову захисну плівку з дверцят пристрою та захисну плівку з внутрішньої поверхні печі.



Нижня шафка

BQ3N3T013_BWT-00269X-01_UK.indd 13 2010-12-21 2:10:40

ПОПЕРЕДНЄ НАЛАШТУВАННЯ

Попереднє чищення

Перед тим як використовувати піч уперше, її потрібно ретельно почистити. Не використовуйте жодні абразивні засоби для чищення, ганчірки, речовини або сильнодіючі хімічні засоби (кислоти, лужні засоби, розчинники тощо), адже вони можуть пошкодити поверхню печі.
Для чищення форми для випікання, піддону для збирання рідини, решіток та іншого приладдя, а також внутрішньої поверхні та напрямних рейок з боків печі використовуйте теплу воду, миючий засіб і м'яку чисту ганчірку. Передню панель слід чистити вологою м'якою та чистою ганчіркою.
Перевірте, чи годинник печі налаштовано правильно та вийміть усе приладдя з печі. Увімкніть піч в одному режимі приготування їжі з конвекцією на одну годину за температури 200 °C. Під час цього процесу буде спалено будь-які залишки речовин, які використовувались під час виробництва, про що свідчитиме сильний запах. Це нормально, проте забезпечте на цей час хорошу вентиляцію у кухні.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ВИРІШЕННЯ
Що робити, якщо піч не нагрівається?	• Можливо, піч не увімкнена. Увімкніть піч. • Можливо, не налаштовано годинник. Налаштуйте годинник. • Перевірте, чи застосовано потрібні налаштування. • Можливо, перегорів запобіжник чи спрацював автоматичний переривач. Замініть запобіжник або перевстановіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика.
Що робити, якщо піч не нагрівається навіть після того, як було встановлено функцію та температуру?	• Можливо, проблема із внутрішнім електричним з'єднанням. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.
Що робити, якщо відображається помилка і піч не нагрівається?	• Дивіться таблицю для довідки на сторінці 5 цього посібника.
Що робити, якщо відображення часу блимає?	• Збій живлення. Налаштуйте годинник.
Що робити, якщо світло в печі не світиться?	• Перегоріла лампочка. Замініть лампочку згідно з інструкціями на сторінці 19 цього посібника.
Що робити, якщо вентилятор печі працює, хоча його не було встановлено?	• Після використання вентилятор печі працює допоки піч не охолоне. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування, якщо вентилятор продовжує працювати й після охолодження печі.

BQ3N3T013_BWT-00269X-01_UK.indd 14 2010-12-21 2:10:40

ІНФОРМАЦІЙНІ КОДИ

КОД	ПРОБЛЕМА	ВИРІШЕННЯ
	Вимкнення у безпечному режимі. Піч продовжує працювати за встановленої температури протягом тривалого часу.	Вимкніть піч і вийміть їжу. Дайте печі охолонути, перед тим як використовувати її знову.
	Кнопку натиснули й утримували понад 10 секунд.	Якщо це повідомлення з'явиться самостійно без натискання та утриманням кнопок, зателефонуйте у місцевий центр обслуговування клієнтів SAMSUNG.
	Відсутній розділювач. Ви неправильно використовуєте розділювач.	Використовуйте розділювач для верхнього, нижнього режимів і режиму приготування двох різних страв. Виймайте розділювач з печі під час використання одного режиму.
[1]	Помилка в роботі печі може призвести до низьких експлуатаційних характеристик та проблем з безпекою. Негайно припиніть використовувати піч.	Зателефонуйте у місцевий центр обслуговування клієнтів SAMSUNG.
	Ця функція захищає пристрій від перепадів напруги. Внаслідок сильного перепаду напруги лунає звуковий сигнал і з'являється повідомлення "-UP-"; нагрівальний елемент, лампа, мотор у режимі конвекції та смаження на рожні вимикаються.	Коли буде встановлено напругу допустимого діапазону, режим захисту від перенапруги вимкнеться автоматично, і піч повернеться до звичайного режиму роботи. Функція захисту від перенапруги може перервати процес приготування їжі.

1) ** стосується усіх номерів.

Навіть у справній печі може виникнути помилка "E-08", якщо напруга нижча за норму, і через це збільшується час нагрівання. Перед тим, як телефонувати в центр обслуговування, перевірте режим приготування і його поєднання з попереднім нагріванням в режимі "Верхній елемент нагрівання + Конвекція". Якщо помилка більше не з'являється, імовірно піч не було розігріто до встановленої температури перед тим, як покласти в неї страву.

BQ3N3T013_BWT-00269X-01_UK.indd 15 2010-12-21 2:10:40

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

ШВИДКЕ ВИСИХАННЯ

1. Привідкрийте дверцята прибл. на 30°.
2. Повернувши регулятор роботи, виберіть один режим приготування їжі.
3. Натисніть кнопку налаштування функції.
4. За допомогою регулятора виберіть режим конвекції.
5. Встановіть час приготування їжі прибл. на 5 хвилин, а температуру - на 50 °C.
6. Після завершення налаштованого сеансу вимкніть піч.

КАТАЛІТИЧНА ЕМАЛЬОВАНА ПОВЕРХНЯ (ЕЛЕМЕНТ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ)

Знімна кришка покрита темно-сірою каталітичною емаллю, яка може вимаститись маслом чи жиром, що розбризкується повітрям у режимі конвекції. Цей наліт згоряє за температури 200 °C або більше, наприклад під час випікання чи смаження. Висока температура призводить до швидкого згоряння.

1. Вийміть все приладдя з печі.
2. Почистьте усю внутрішню поверхню печі, як описано в розділі про чищення вручну.
3. Встановіть режим із використанням верхнього і нижнього елемента нагрівання.
4. Встановіть для температури значення 250 °C.
5. Увімкніть піч приблизно на 1 годину. Тривалість часу залежить від ступеня забруднення. Залишки бруду зникатимуть із кожним наступним використанням печі за високої температури.

ЧИЩЕННЯ ВРУЧНУ

⚠ **УВАГА.** ПЕРЕД ТИМ ЯК ЧИСТИТИ, ПЕРЕВІРТЕ, ЧИ ПІЧ І ПРИЛАДДЯ ХОЛОДНІ

Внутрішня частина

- Для чищення внутрішньої частини печі використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для чищення або теплий мильний розчин.
- Не чистьте вручну ущільнювачі дверцят.
- Не використовуйте подушечки для полірування або губки.
- Щоб не пошкодити емальовані поверхні печі, використовуйте засоби для чищення, призначені для чищення печей.
- Щоб видалити стійкий бруд, використовуйте спеціальний засіб для чищення печі.

Не використовуйте абразивні засоби для чищення, сильнодіючі хімічні засоби (кислоти, лужні засоби, розчинники тощо), жорсткі щітки, подушечки або ганчірки для полірування, сталеву стружку, ножі або інші засоби, які можуть подряпати поверхню.

Зовнішня поверхня печі

- Для чищення зовнішньої поверхні використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для чищення або теплий мильний розчин.
- Витирайте кухонним папером або сухим рушником.
- Не використовуйте металеву губку, їдкі або абразивні засоби для чищення.

Передня поверхня печі із нержавіючої сталі

- Не використовуйте тонку сталеву стружку, подушечки для полірування чи інші абразивні матеріали. Вони можуть пошкодити покриття.

Передня поверхня печі з алюмінію

- Обережно витирайте поверхню м'якою чистою ганчіркою чи ганчіркою із мікрофібри та не сильного засобу для чищення вікон.

Приладдя

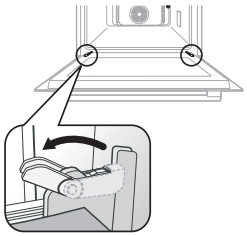
Мийте приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником. Якщо потрібно, вимочіть у теплому мильному розчині впродовж приблизно 30 хвилин, щоб полегшити чищення.

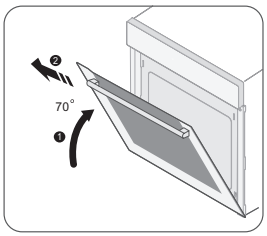
BQ3N3T013_BWT-00269X-01_UK.indd 16 2010-12-21 2:10:40

ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

За звичайного користування дверцята печі не слід знімати, проте якщо це необхідно, наприклад для чищення, дотримуйтесь таких вказівок.

⚠ **УВАГА.** Дверцята печі важкі.



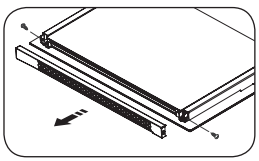


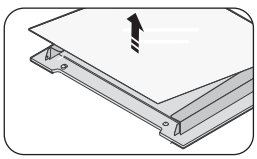
1. Відкрийте дверцята і повністю відкрийте фіксатори на обох завісах.
2. Поверніть дверцята на 70°. Обома руками візьміться з боків дверцят печі посередині і потягніть, доки завіси не вийдуть із відповідних отворів.

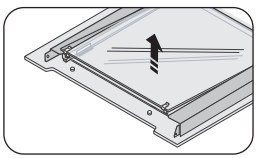
КРІПЛЕННЯ. Щоб закріпити дверцята, виконайте кроки 1 та 2 у зворотному порядку.

ВИЙМАННЯ СКЛА З ДВЕРЦЯТ

Дверцята печі обладнано трьома пластами скла, розташованими один над одним. Ці скла можна зняти для чищення.







1. Викрутіть два гвинти ліворуч і праворуч дверцят.
2. Від'єднайте кришку і вийміть скло 1 з дверцят.
3. Підніміть скло 2 і вийміть два тримачі вгорі, а тоді вийміть скло 3. Почистьте скла теплою водою чи миючим засобом і витріть насухо м'якою чистою ганчіркою.

КРІПЛЕННЯ. Щоб встановити скло на місце, виконайте кроки 1, 2 та 3 у зворотному порядку.
Кількість стекол відрізняється від 2 до 4 залежно від моделі.
Встановлюючи внутрішнє скло 1, розташуйте позначення у напрямку донизу.

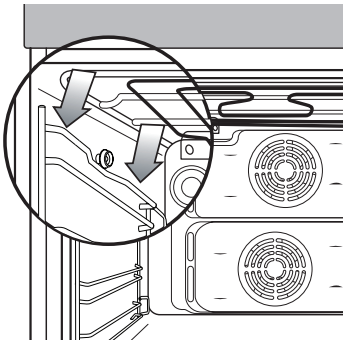
BQ3N3T013_BWT-00269X-01_UK.indd 17 2010-12-21 2:10:40

бокові доріжки (елементи додаткової комплектації)

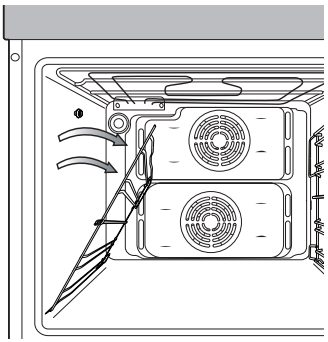
Щоб почистити внутрішню частину печі, слід вийняти обидві бокові доріжки.

ВІД'ЄДНАННЯ БОКОВИХ ДОРІЖОК

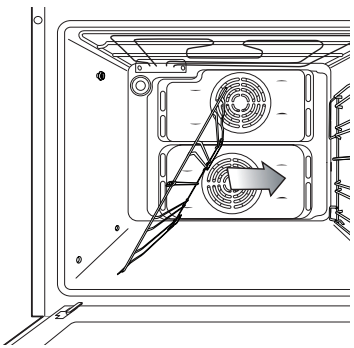
1. Натисніть бокову доріжку посередині вгорі.



2. Поверніть бокову доріжку приблизно на 45°.



3. Потягніть і вийміть бокову доріжку з двох нижніх отворів.



ПРИКРІПЛЕННЯ. Виконайте кроки 1, 2 та 3 у зворотному порядку.

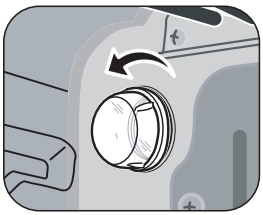
BQ3N3T013_BWT-00269X-01_UK.indd 18 2010-12-21 2:10:41

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Небезпека ураження електричним струмом! Перш ніж зняти лампочку, виконайте такі вказівки:

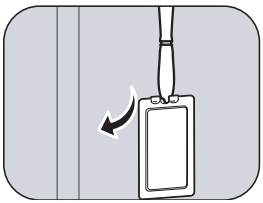
- Вимкніть піч.
- Від'єднайте піч від мережі.
- Захистіть лампочку і скляний ковпачок, розстеливши внизу печі ганчірку.
- Лампочки можна придбати в центрі обслуговування SAMSUNG.

Лампочка на задній стінці



1. Зніміть ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки, і вийміть металеве кільце, пласке кільце і почистьте скляний ковпачок. У разі потреби замініть лампочку на жаростійку лампочку, яка відповідає таким вимогам: 25 Вт, 230 В, 300 °C.
2. У разі потреби почистьте скляний ковпачок, металеве кільце і пласке кільце.
3. Встановіть металеве і пласке кільця на скляний ковпачок.
4. Встановіть скляний ковпачок, який ви зняли у кроці 1, і поверніть його за годинниковою стрілкою.

Бічна лампочка (елемент додаткової комплектації)



1. Щоб зняти скляний ковпачок, підтримуйте нижній кінець рукою і просуньте між скло та рамку плаский гострий предмет, наприклад ніж.
2. Зніміть кришку.
3. В разі потреби замініть галогенову лампочку на жаростійку галогенову лампочку, яка відповідає таким вимогам: 25-40 Вт, 230 В, 300 °C.

Підказка. Заміняючи лампочку, використовуйте ганчірку, щоб піт з рук не потрапляв на поверхню лампочки.

4. Знову встановіть скляний ковпачок.

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

BQ3N3T013_BWT-00269X-01_UK.indd 19 2010-12-21 2:10:41

AB57 166 KZ.O.02.0072

Зроблено в Тайланді.
Адреса фабрики:
THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Код №: DG68-00269X-02